

знаймо

МЕНЮ ТА ТЕХНОЛОГІЧНА ДОКУМЕНТАЦІЯ

Тетяна Скапа

Державний експерт Директорату
громадського здоров'я та профілактики
захворюваності МОЗ України



МІНІСТЕРСТВО
ОХОРОНИ
ЗДОРОВ'Я
УКРАЇНИ

Особливості норм харчування

Норми наведено на конкретний прийом їжі

Маса харчових продуктів зазначена у нетто

Орієнтовні енергетичні потреби відповідають рекомендаціям ВООЗ

Виключено таблицю заміни харчових продуктів

Види меню

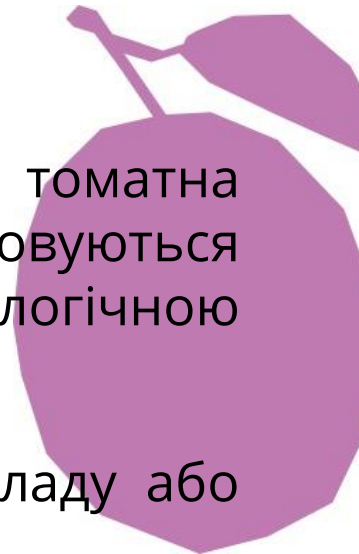
Меню, що дозволено використовувати після погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби:

1. Меню розроблене засновником (засновниками) державних та комунальних закладів освіти як для одного окремого закладу, так і для групи таких закладів
2. Меню складене медичним працівником разом із завідувачем виробництва/кухарем їдальні (харчоблоку) для конкретного закладу
3. Меню складене постачальником послуг з харчування (технологом, завідувачем виробництва)

Меню розроблене та рекомендоване МОЗ (дозволено використовувати без погодження з Держпрожспоживслужбою)

Складання меню

1. Визначитись з кратністю харчування в закладі та обрати відповідний додаток до норм
2. Визначитись з кількістю харчових продуктів, що передбачено додатком (краще на тиждень з урахуванням роботи закладу 5-7 днів)
3. Обрати страви та скласти меню з урахуванням енергетичних потреб відповідно до віку
4. Порахувати кількість продуктів на відповідність виконанню норм
5. Такі продукти, як борошно, дріжджі, спеції, прянощі, сухарі панірувальні, томатна паста, лимонна кислота (весь перелік наведено в п. 9 до норм), що використовуються для приготування розраховуються і видаються згідно із технологічною документацією
6. В залежності від того хто розробив меню, його затверджує керівник закладу або засновник (засновники), або керівник оператора ринку харчових продуктів
7. Направити на погодження до територіального органу Держпродспоживслужби



Технологічна документація на страви та вироби

1. Прорахунок потреб в харчових продуктах
2. Прорахунок виконання норм харчування
3. Джерело інформації щодо енергетичної цінності страв та виробів
4. Містить інформацію щодо алергенів, що присутні у страві чи виробі
5. Містить технологію приготування за якою працює кухар

Виконання норм

1. Аналіз виконання норм харчування проводиться один раз на чотири тижні. Результати проведеного аналізу щомісяця доводяться до відома керівника відповідного закладу (п.11 Порядку)
2. Аналіз виконання норм здійснюється на підставі даних журналу обліку виконання норм харчування, який заповнюється щодня на підставі меню-розкладу
3. Якщо заклад освіти має укладену до 07.04.2021 угоду на постачання продуктів харчування або надання послуг із харчування строком дії до 31.01.2021, він може застосовувати норми харчування, затверджені Постановою № 1591 (п. 2-1 постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24.03.2021 № 305 (далі — Постанова № 305). Отже, якщо харчування організували за нормами, що затверджені Постановою № 1591, то й аналіз виконання норм здійснюйте відповідно до неї

Дякую за увагу!

знаймо